*Comunicato stampa*

**CALA IL SIPARIO SU MERCATO MEDITERRANEO.
QUATTRO GIORNI PER RACCONTARE CONDIVISIONE, SOSTENIBILITA’, TREND FUTURI E LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI DI UN BACINO UNICO AL MONDO**

**Consegnato inoltre il premio Roma Food Exhibition “Critico enogastronomico 2019”, nell’ambito del nuovo grande evento diffuso lanciato quest’anno da Fiera Roma insieme a Excellence.**

*Roma, 13 novembre 2019* - Cooperazione, progetti di sviluppo economico, best practice, scambi di idee, casi di studio su sostenibilità e economia circolare, proposte in campo energetico e investimenti sul fronte turistico. Il tutto sotto un unico denominatore: le eccellenze agroalimentari del Mare Nostrum. E’ questo lo scenario raccontato da **Mercato Mediterraneo**, il salone ideato e organizzato da **Fiera Roma** che si è chiuso ieri, dopo quattro giorni intensi di dibattiti, tavole rotonde, cooking show e presentazioni con il coinvolgimento attivo di Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (che ha patrocinato la manifestazione insieme al Ministero dello sviluppo economico), CAR – Centro Agroalimentare Roma, Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano, Coldiretti, Università degli Studi di Roma Tor Vergata, ANAS e gli ospiti speciali del Dipartimento Salute dell’Università di Yale.

*“La filiera agroalimentare* – **dichiara** **l’amministratore unico e direttore generale di Fiera Roma, Pietro Piccinetti** - *è il più universale ambasciatore dell’Italia nel mondo. Roma, Capitale del Mediterraneo per elezione e sede delle principali agenzie ONU che si occupano di Food, non può non avere un appuntamento che accenda l’attenzione sul settore agroalimentare in tutta la sua ricchezza e complessità, anche culturale. Da questa consapevolezza tre anni fa è nato Mercato Mediterraneo, che a conclusione di questa terza edizione vogliamo rilanciare con un messaggio importante sull’agrofood: occorre fare rete e lavorare in un’ottica di sinergie per valorizzare un comparto economico chiave per i nostri territori e per far sì che la nostra città torni finalmente ad avere un ruolo centrale dentro e fuori dai confini nazionali. In tal senso, abbiamo gettato con Excellence le basi del nuovo grande evento diffuso, Roma Food Exhibition, che punta a coinvolgere un numero crescente di partner con la Città Eterna a fare da teatro”*.

Ad animare il palco della fiera dedicata all’agroalimentare del Mediterraneo, tanti portatori d’interesse, tra ricercatori, rappresentanti istituzionali, operatori e imprenditori dal calibro nazionale e internazionale che, attraverso le loro testimonianze, hanno fornito interessanti spunti di riflessioni e possibili soluzioni per affrontare le sfide future di questo grande bacino, unico al mondo. Presenti invece tra gli stand, diverse aziende espositrici, a partire da quelle laziali la cui partecipazione è sostenuta da Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio, e associazioni come Cibo Futuro, Spighe Verdi, IUS Gustando e IUS Disputando, che hanno arricchito il programma della manifestazione con le loro iniziative a tema, rivolte sia al grande pubblico che ai buyer arrivati da Germania, Polonia, Spagna, Usa, Tunisia, Francia, Marocco e Grecia. Senza dimenticare case history come il progetto Food Smile (che punta a sensibilizzare e formare realtà ristorative sul tema degli interventi di primo soccorso verso i propri clienti e che vede già Fiera Roma come realtà certificata) e il rivoluzionario processore di rifiuti alimentari di Envice (una macchina in grado di trasformare gli scarti alimentari in fertilizzante che si adatta alle esigenze di famiglie, aziende e ristoranti).

*“Per il terzo anno* - **spiega** **la curatrice culturale di Mercato Mediterraneo,** **Francesca Rocchi -** *abbiamo cercato di sintetizzare in solo quattro giornate di salone tutto ciò che questo immenso mare può raccontare in termini di risorse economiche, culturali e sociali. Ma soprattutto abbiamo voluto puntare i riflettori sulle enormi potenzialità che può ancora esprimere per ribadire la sua centralità a livello globale e sulle tante sfide da affrontare, a partire da quella della sostenibilità, che rappresenta ormai una priorità non solo per i Paesi del Mediterraneo ma per l’intero Pianeta”.*

A chiudere la fiera, in particolare, il seminario “Il Cibo del Mare” con la partecipazione di un centinaio di cuochi di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, all’opera inoltre con divertenti show cooking. Spettacoli tra i fornelli che durante Mercato Mediterraneo sono andati in scena anche presso la cooking stationdel CAR (a cura di Fabio Campoli e il suo gruppo di Azioni Gastronomiche e Prodigus.it) e l’area del MIPAAF, declinando le straordinarie risorse ittiche nel piatto.

Spazio, inoltre, alla consegna del **premio Roma Food Exhibition “Critico enogastronomico 2019”** - curato da Fiera Roma, Excellence e Emergente del critico enogastronomico Luigi Cremona - che nascenell’ambito dell’omonimo nuovo grande evento diffuso lanciato quest’anno. Il riconoscimento, frutto di un’accurata selezione dello stesso Cremona e dell’APCI, ha eletto **Sonia Ricci di Repubblica** come migliore giornalista enogastronomico dell’anno per il suo impegno nella divulgazione dei temi legati al Food&Wine.

Un comparto, quest’ultimo, che conferma Roma come Capitale mondiale e, secondo TripAdvisor, anche regina d’Italia per gli utenti a caccia di esperienze a tavola. Analizzando le principali città italiane ricercate da utenti nazionali e internazionali sulla piattaforma di viaggi più grande al mondo, infatti, in base alle pagine ‘ristoranti’ visualizzate nel periodo gennaio-settembre di quest’anno, la Città Eterna è prima in assoluto (105 milioni di visualizzazioni), davanti a Milano (70 mln), Firenze (35 mln), Venezia (30 mln) e Napoli (25 mln). Ammontano inoltre a 260mila le recensioni pubblicate per le categorie ristoranti a Roma, mentre ad esempio Milano si attesta a 120mila, Firenze a 80mila, Napoli a 65mila e Venezia a 45mila. Su quest’ultimo fronte, i dati - presentati a Mercato Mediterraneo da Valentina Quattro e Ambra Grisotto di TripAdvisorinsieme alvicedirettore di Fipe, Luciano Sbraga **–** dimostrano invece che sul panorama europeo Roma è al secondo posto, pur tallonando Londra (290mila). Un testa a testa, comunque, che si gioca a grandi distanze da Parigi (195mila), Barcellona (145mila), Amsterdam (60mila) e Berlino (55mila). Guardando poi ai top 10 Paesi, le tre nazioni che più di tutte generano traffico sulle pagine viste su Roma in riferimento ai ristoranti sono Regno Unito (13,5%), Stati Uniti (13%) e Francia (11%), seguite da Spagna, Germania, Russia, Paesi Bassi, Grecia, Giappone e Brasile. Ad essere più attivi quando si tratta di dare ‘raccomandazioni’ sono perlopiù le coppie (38%), come accade a Venezia, Firenze, Napoli, Parigi, Barcellona, Amsterdam e Berlino. Mentre a Milano e Londra sono soprattutto gli amici. Sul fronte infine delle recensioni online, gli oltre 10mila ristoranti di Roma presenti su TripAdvisor sono per la maggior parte giudicati come ‘molto buoni’ (50,5%) e ‘eccellenti’ (7%), con solo un 2,6% bocciato.

**Ufficio stampa: MG Logos di Stefano Carboni & C.**

Stefano Carboni +39 335 5277431 – stefano.carboni@mglogos.it

Viviana Laudani +39 3381537610 – info@mglogos.it

**Fiera Roma – Ufficio stampa**

Cecilia Moretti +39 389 2756994 - ceciliamoretti@gmail.com

Eleonora Pacilio +39 3332466665- eleonora.pacilio@yahoo.it

***Mercato Mediterraneo****,**brand di Fiera Roma, insieme a* ***Excellence****, sono le due manifestazioni capofila di* ***Roma Food Exhibition****, il nuovo grande evento diffuso dedicato alla filiera agroalimentare ed enogastronomica che per la prima volta punta a coinvolgere l’intera Capitale con un denso programma di attività volte a valorizzare cibi, produzioni, tradizioni e culture legati ai valori del made in Italy e della Dieta Mediterranea. Un calendario di appuntamenti diffusi, sotto il claim ‘Tutti Insieme. A Roma’, per accendere i riflettori su una visione attuale, globale e intrigante del Food Business in un’ottica di gioco di squadra e nuove alleanze future, con la Città Eterna a fare da plus. Ad aver già aderito, Il Festival della Gastronomia di Luigi Cremona e Lorenza Vitali.*